

Galda klāšana. Zivju un gaļas ēdieni

Sasniedzamais rezultāts

Es zināšu, kā pareizi jāklāj svētku pusdienu galds.

1. uzdevums

Iepazīsties ar ieteikumiem Živiles Sederevičūtes grāmatā “Galda klāšana.

Uzvedība pie galda”!

Ievēro šos ieteikumus!

- 1 cm attālumā no galda malas liec pamatšķīvi jeb paliktņa šķīvi! Uz tā liec:
 - ✓ uz kodu šķīvi;
 - ✓ karsto ēdienu šķīvjus!

Deserta šķīvis uz pamatšķīvja nav jāliek.

Pirms deserta pasniegšanas aiznes pamatšķīvi kopā ar karstā ēdiena šķīvi!

- Maizes šķīvīti liec kreisajā pusē! Iespējamie veidi maizes šķīvīša novietošanai:
 - ✓ šķīvīša centrs ir vienā līnijā ar pamatšķīvja augšējo malu;
 - ✓ šķīvīša centrs ir vienā līnijā ar pamatšķīvja centru;
 - ✓ šķīvīša apakšējā mala ir vienā līnijā ar pamatšķīvja apakšējo malu.
- Zupu vari pasniegt:
 - ✓ katrai personai atsevišķā šķīvī;
 - ✓ kopējās lietošanas zupas terīnē.

Pie galda zupu salej namamāte.

- Biezenzupas, saldās, aukstās, nacionālās zupas un buljonus tu vari likt uz galda buljona trauciņos vai tasēs.

Buljona tases var būt gan ar vienu, gan divām osiņām.

Klājot galdu, pagriez tasi ar vienu osiņu uz kreiso pusi!
- Neliec citu uz cita vairāk nekā trīs šķīvjus!

Liec šķīvjus secībā no lielākā uz mazāko!
- Glāzi liec labajā pusē virs:
 - ✓ šķīvim tuvākā naža;
 - ✓ deserta naža, ja paredzēts tikai deserts!

Dizains un tehnoloģijas. 7.3. Kā termiski apstrādā gaļu un zivis atkarībā no izvēlēta gabala kvalitātes, sagriešanas veida vai samalšanas?

- Klājot galdu, liec piederumus ēdienu pasniegšanas secībā!
- Tuvāk šķīvim liec piederumus pēdējā ēdiena baudīšanai!
- Galda piederumus tu vari likt:
 - ✓ to galus pielīdzinot pamatšķīvja apakšējai malai;
 - ✓ vidējo piederumu pāri novietojot nedaudz tālāk no galda malas nekā abus pārējos piederumu pārus.

Izlasi ēdienkarti un uzzīmē galda klājuma shēmu!

Zīmējumā pieraksti galda piederumu un trauku nosaukumus!

Uzraksti, kurus šķīvjus tu atnesīsi ēdienreizes laikā!

Ēdienkarte

Frikadeļu zupa

Baltijas jūras laša steiks ar baltvīna un saldā krējuma diļļu mērci

Cūkas pavēdere ar karamelizētu ābolu pildījumu

Šokolādes skaidiņu pankūkas ar šokolādes mērci

Maize

Ūdens

Ēdienreizes laikā tu atnesīsi šķīvjus ar _____

Dizains un tehnoloģijas. 7.3. Kā termiski apstrādā gaļu un zivis atkarībā no izvēlētā gabala kvalitātes, sagriešanas veida vai samalšanas?

Vieta zīmējumam

Pieraksti nosaukumus pie uzzīmētajiem galda piederumiem un traukiem!

Pabeidz zīmējumu un pārliecinies, vai esi iezīmējis:

- šķīvjus;
- zupas karoti;
- zivju nazi un dakšiņu;
- karsto ēdienu nazi un dakšiņu;
- deserta nazi un dakšiņu;
- maizes šķīvi;
- ūdens glāzi;
- salveti!

Dizains un tehnoloģijas. 7.3. Kā termiski apstrādā gaļu un zivis atkarībā no izvēlēta gabala kvalitātes, sagriešanas veida vai samalšanas?

Aplūko shematisko zīmējumu!



1. Apraksti, kāda var būt pusdienu ēdienkarte!

2. Nosauc zīmējumā redzamos galda piederumus un traukus!

Apraksti, kā tu tos izmanto!

3. Kurus traukus ar ēdienu tu liksi galdā pusdiena laikā?

Sasniedzamais rezultāts

- Es pagatavoju un pasniedzu zivju vai gaļas ēdienus ar piedevām.
- Es uzklāju svētku pusdienu galdu.
- Es strādāju komandā.

- Pirms ēdiena gatavošanas noskaidro:
 - ✓ cik cilvēkiem tu gatavosi ēdienu;
 - ✓ kādas ir šo cilvēku ēšanas vēlmes;
 - ✓ kādi ir šo cilvēku ēšanas ierobežojumi!
- Izdomā, kā tu pagatavosi gaļu vai zivis!
- Izdomā, ar kādām piedevām tu pasniegsi ēdienu!
- Aprēķini nepieciešamo produktu daudzumu atbilstoši cilvēku skaitam!
- Saplāno ēdiena gatavošanas secību:
 - ✓ izveido gatavošanas darbību instrukciju;
 - ✓ sadali pienākumus starp visiem ēdiena gatavotājiem!
- Gatavojot ēdienu, saglabā ēdienā pēc iespējas vairāk vitamīnu un minerālvielu!
- Izvērtē, vai ēdiens atbilst veselīga uztura principiem!
- Uzklāj svētku pusdienu galdu!
- Pasniedz ēdienu!
- Izvērtē ēdiena gatavošanas un pasniegšanas procesu un rezultātu!